

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/garnek-wysoki-z-pokrywka-40x40-50l-yg-00018-yato-p-24095.html>

GARNEK WYSOKI Z POKRYWKĄ 40X40 50L YG-00018 YATO

Cena brutto	271,83 zł
Cena netto	221,00 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	YG-00018
Kod producenta	YG-00018
Kod EAN	5906083052309
Producent	YATO

Opis produktu

Garnek wysoki gastronomiczny 40x40 cm 50L YATO YG-00018

Garnek profesjonalny ze stali nierdzewnej 201 z dnem kapsułowym i pokrywką, przeznaczony do intensywnego użytkowania w kuchniach restauracyjnych, cateringowych i zakładach zbiorowego żywienia.

Pojemność 50 litrów

Wymiary 40 x 40 cm

Grubość dna 3,8 mm

Kompatybilność Wszystkie kuchenki

Charakterystyka garnka gastronomicznego YATO

Dno kapsułowe 3,8 mm

Konstrukcja wielowarstwowa z wkładką ferromagnetyczną rozprowadza ciepło równomiernie po całej powierzchni dna. Zapobiega powstawaniu lokalnych przegrzań i przypalaniu potraw, co jest kluczowe przy dużych objętościach. Grubość 3,8 mm zapewnia akumulację ciepła i stabilność podczas gotowania.

Stal nierdzewna 201

Materiał odporny na korozję, kwasy spożywcze i intensywne mycie w zmywarkach gastronomicznych. Stal 201 zawiera mangan zamiast części niklu, co obniża koszt przy zachowaniu właściwości mechanicznych wymaganych w gastronomii. Grubość ścianki 1 mm gwarantuje sztywność konstrukcji.

Kompatybilność uniwersalna

Wkładka ferromagnetyczna w dnie umożliwia użytkowanie na kuchenkach indukcyjnych, elektrycznych, gazowych i ceramicznych. Garnek współpracuje ze wszystkimi typami źródeł ciepła stosowanych w profesjonalnych kuchniach bez ograniczeń.

Uchwyty nitowane

Masywne uchwyty zamocowane mechanicznie na nitach wytrzymują wielokrotne podnoszenie pełnego garnka. Konstrukcja zapobiega nagrzewaniu się uchwytów podczas długotrwałego gotowania. Rozwiązanie trwalsze niż spawanie punktowe stosowane w sprzęcie niższej klasy.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-00018
Kod EAN	5906083052309
Producent	YATO Professional Kitchen Equipment
Pojemność	50 litrów
Średnica	400 mm
Wysokość	400 mm
Materiał korpusu	Stal nierdzewna 201
Grubość dna	3,8 mm (konstrukcja kapsułowa)
Grubość ścianki	1 mm
Typ dna	Kapsułowe z wkładką ferromagnetyczną
Wyposażenie	Pokrywka stalowa
Rodzaj uchwytów	Nitowane, nienagrzewające się
Kompatybilność	Indukcja, gaz, elektryka, ceramika
Przeznaczenie	Gastronomia profesjonalna

Zastosowanie w gastronomii

- Gotowanie bulionów, rosółów i wywaru w dużych ilościach
- Przygotowywanie zup i potraw jednogarnkowych dla wielu osób

-
- Blanszowanie warzyw w zakładach cateringowych
 - Gotowanie makaronów, pierogów i klusek w restauracjach
 - Pasteryzacja i obróbka termiczna produktów spożywczych
 - Przygotowywanie dań w kuchniach zbiorowego żywienia
 - Gotowanie na parze z wykorzystaniem wkładów sitowych
 - Przygotowywanie kompotów i napojów ciepłych

Jak obliczyć potrzebną pojemność garnka

Pojemność 50 litrów wystarcza do przygotowania około 40-50 porcji zupy lub 8-10 kg makaronu. W gastronomii przyjmuje się, że na jedną porcję zupy przypada 0,8-1,2 litra gotowej potrawy. Przy wyborze garnka należy uwzględnić zapas objętości – garnek nie powinien być napełniany powyżej 80% wysokości, aby zapobiec wykipieniu.

Użytkowanie i konserwacja

Przed pierwszym użyciem garnek należy umyć ciepłą wodą z detergentem i wypłukać. Stal nierdzewna 201 wymaga delikatniejszego traktowania niż stal 304 – unikać długotrwałego kontaktu z silnymi kwasami i solą w postaci stałej.

Podczas gotowania zaleca się stosowanie narzędzi drewnianych lub silikonowych, które nie rysują powierzchni stalowej. Dno kapsułowe pozwala na gotowanie przy średniej mocy grzania – zbyt wysoka temperatura nie przyspiesza procesu, a zwiększa zużycie energii.

Po użyciu garnek można myć w zmywarce gastronomicznej lub ręcznie. W przypadku uporczywych zabrudzeń skuteczne są preparaty do czyszczenia stali nierdzewnej. Nie stosować myjek drucianymi, które uszkadzają warstwę pasywną stali.

Garnek można sztaplować z innymi naczyniami tej samej serii – konstrukcja uchwytów pozwala na stabilne układanie w stosy, co oszczędza miejsce magazynowe w kuchni.

Różnice między stalą 201 a 304

Stal 201 zawiera mniej niklu (3,5-5,5%) i więcej manganu (5,5-7,5%) niż popularniejsza stal 304 (8-10% niklu). Obniża to koszt produkcji przy zachowaniu odporności mechanicznej. Stal 201 jest odpowiednia do większości zastosowań gastronomicznych, ale wymaga bardziej regularnej konserwacji w środowiskach o wysokiej wilgotności lub przy kontakcie z solankami.

Produkty uzupełniające

Do garnka pasują wkłady sitowe do gotowania na parze, cedzaki gastronomiczne oraz pokrywki zapasowe. W ofercie YATO dostępne są garnki o różnych pojemnościach od 20 do 100 litrów, co pozwala skompletować pełen zestaw naczyń do kuchni profesjonalnej.